

6月～8月 夏のお料理
宿泊プランのご案内

◆ 料理長おすすめ ◆

前沢牛特選コース

1室3名様利用

組合員 **15,500円～**

一般 **17,420円～**

※1室ご利用人数により料金が変わります。



- 先付け／寄せ豆腐、蓴菜、胡瓜、枝豆、生姜べっこう飴
- 前菜／海老と夏野菜のゼリー寄せ、白身魚の南蛮漬け、スモークサーモンと法蓮草のパイ包み
- 御造り／鰯、鱈、帆立貝柱、赤海老、大根妻
- 強肴／**前沢牛グリルスステーキ焼き**、夏野菜
- 煮物／米茄子の五目野菜餡掛け
- 揚げ物／鱈唐揚げ、獅子唐、レモン
- 酢の物／彩りとろろ流し、陸蓮根、長芋、もずく、生雲丹、タピオカ
- お椀／冷し蕎麦蕎麦、滑子
- 食事／三種の長芋寿司(柚子、赤紫蘇、山葵)
- 香の物／二種盛り
- 水菓子／なめらかプリン、メロン (全11品)

◆ 当館一番人気 ◆

いわて牛コース

1室3名様利用

組合員 **13,500円～**

一般 **14,120円～**

※1室ご利用人数により料金が変わります。



- 先付け／寄せ豆腐、蓴菜、胡瓜、枝豆、生姜べっこう飴
- 前菜／海老と夏野菜のゼリー寄せ、白身魚の南蛮漬け、スモークサーモンと法蓮草のパイ包み
- 御造り／鰯、鱈、帆立貝柱、大根妻
- 強肴／**いわて牛蒸籠蒸し**、夏野菜
- 煮物／米茄子の五目野菜餡掛け
- 揚げ物／鱈唐揚げ、獅子唐、レモン
- 中皿／いわい鶏カルパッチョ、彩り野菜、トマトパッチョトレッシング
- お椀／冷し蕎麦蕎麦、滑子
- 食事／三種の長芋寿司(柚子、赤紫蘇、山葵)
- 香の物／二種盛り
- 水菓子／なめらかプリン (全10品)

【お部屋代の加算について】

- 土曜日・休前日は、1名様1,000円加算。
- ただし、お盆期間(8/8～8/15)は、1名様1,500円加算。
- 特別和室10畳間バス・トイレ付は、1名様1,000円加算。
- 土曜・休前日の1室1名様利用は、1,000円加算。
- 【定休日】毎週月・火曜日となりますが団体様の予約等により営業することもあります。HPの営業カレンダーをご確認ください。



仕入状況により内容が変更になる場合がございます。
 表示価格はすべて税・サービス料込みの料金です。

『誕生日・記念日祝い・賀寿のお祝いにおすすめ』



記念日プラン

【前沢牛特選コース】
 【いわて牛コース】
 が記念日プランで
 ご利用いただけます。

記念日プランの御作りは「鯛の薄造り」となります。
 お肉料理(前沢牛しゃぶしゃぶ・岩手純情牛焼きすき陶板)を「鯛のしゃぶしゃぶ」に変更することができます。鯛しゃぶに変更希望の方は利用当日の3日前までにお電話でお申し付けください。更に、記念日プランには夕食時に、「グラスワイン」サービスとなります。

LINE 友達募集



盛岡

つなぎ温泉

清湯荘

TEL.019-689-2321 (代) FAX.019-689-2323

【地方職員共済組合整保養所】 〒020-0055 岩手県盛岡市繁字湯の館33
 URL <http://seionsou.com> E-mail seion-so@sepia.ocn.ne.jp

